



orientalische spezialitäten

SCHESCH BESCH
ШЕШ БЕШ

Café Restaurant & Bar

Schwarzenbergstrasse 4 1010 Wien Tel: 01/512 8 444 Fax: 01/512 8 777
orient@scheschbesch.at www.scheschbesch.at

Mittagstisch € 11,90 **17.August bis 21.August 2026**

Montag, 17.08.2026

Zuccinicremesuppe mit Croutons A,G

- 1.) Ungarische Hühnerkeule Paprikas (Gemüse und Kartoffeln) dazu bunter Salat A,G
- 2.) (Vegetarisch) Gemüsepfanne mit gebratenen Ziegenkäse G

Dienstag, 18.08.2026

Pikante Bohnensuppe

- 1.) Puten Wok mit Gemüse Nudeln und Bergkäse A,B
- 2.) (Vegetarisch) Gemüseauflauf mit Feta und Blattsalat G

Mittwoch, 19.08.2026

Hühnersuppe

- 1.) Hackfleisch Schnitzel aus feinstem Faschierten mit Bratensaft Kartoffel Püree und Trüffelöl G
- 2.) (Vegetarisch) Gefüllte Melanzani frisch aus dem Ofen mit Feta und Paprika dazu pikante Sauce und Bratkartoffeln G

Donnerstag, 20.08.2026

Toskana Bauernsuppe

- 1.) Kalbrahmguilasch mit Schupfnudeln und grünem Salat G
- 2.) (Vegetarisch) Zuccinilaibchen mit gemischtem Salat und Knoblauchsauce A,C

Freitag, 21.08.2026

Orientalische Linsensuppe

- 1.) Shuarmakebap mit Reis, Humus und Salaten [L, N]
- 2.) Falafel mit Reis, Humus und Salaten [A, L, N]



orientalische spezialitäten

SCHESCH BESCH
ШЕШ БЕШ

Café Restaurant & Bar

Schwarzenbergstrasse 4 1010 Wien Tel: 01/512 8 444 Fax: 01/512 8 777
orient@scheschbesch.at www.scheschbesch.at

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
All prices are in Euro including all taxes and duties. Changes and errors excepted.



orientalische spezialitäten

SCHESCH BESCH
ШЕШ БЕШ

Café Restaurant & Bar

Schwarzenbergstrasse 4 1010 Wien Tel: 01/512 8 444 Fax: 01/512 8 777
orient@scheschbesch.at www.scheschbesch.at

Allergene-Information gemäß Codex-Empfehlung Kurzbezeichnung Buchstabencode

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.